

## Lemak tengkawang sebagai bahan baku



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Pengambilan contoh .....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat lulus uji .....	3
8 Pengemasan.....	3
9 Syarat penandaan .....	3





## Prakata

Standar Lemak tengkawang merupakan revisi SNI 01-2903-1992 Biji tengkawang. Standar ini disusun untuk mengikuti perkembangan dalam dunia perdagangan.

Maksud dan tujuan penyusunan RSNi Lemak tengkawang adalah sebagai acuan/pedoman dalam perdagangan sehingga terjadi persamaan persepsi/kesepahaman tentang kualitas lemak tengkawang antara produsen dan konsumen.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-02 Hasil Hutan Bukan Kayu yang telah dibahas dalam rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 30 November 2015 di Bogor. Hadir pada rapat tersebut perwakilan dari regulator, pakar, produsen, dan konsumen.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 20 Januari 2016 sampai tanggal 20 Maret 2016 dengan hasil akhir RASNI.





## Lemak tengkawang sebagai bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan istilah dan definisi, persyaratan mutu, pengambilan contoh dan cara uji lemak tengkawang sebagai bahan baku.

Standar ini tidak berlaku untuk lemak tengkawang yang mengalami proses olahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan/atau amandemennya).

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 3748, *Lemak kakao*

### 3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

#### 3.1 buah tengkawang

buah tengkawang dari jenis *Shorea stenoptera* Burck. *Shorea pinanga* Scheff. *Shorea mecisopteryx*

#### 3.2 lemak tengkawang

minyak lemak yang diperoleh dari buah tengkawang melalui pengempaan

### 4 Syarat mutu

Syarat mutu lemak tengkawang sesuai Tabel 1 di bawah ini.



Tabel 1 - Syarat mutu lemak tengkawang

No.	Parameter uji	Satuan	Syarat mutu
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Khas lemak tengkawang
1.2	Warna	-	Putih kekuningan
2	Indeks bias nD40	-	1,455-1,458
3	Titik leleh	°C	35-39
4	Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat (b/b)	%	maksimum 3,5
5	Bilangan penyabunan	mg KOH/g lemak	189-200
6	Bilangan iod (Wijs)	g I <sub>2</sub> /100 g	25-38
7	Bahan tak tersabunkan (b/b)	%	0,4-2,0
8	Kadar air (b/b)	%	maksimum 5

## 5 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 0429

## 6 Cara uji

### 6.1 Keadaan

#### 6.1.1 Uji bau

Sesuai SNI 3748

#### 6.1.2 Uji warna

Sesuai SNI 3748

### 6.2 Indeks bias nD40

Sesuai SNI 3748

### 6.3 Titik leleh

Sesuai SNI 3748



**6.4 Asam lemak bebas**

Asam lemak bebas dihitung sebagai asam oleat sesuai SNI 3748

**6.5 Bilangan penyabunan**

Sesuai SNI 3748

**6.6 Bilangan iod (Wijs)**

Sesuai SNI 3748

**6.7 Bilangan tak tersabunkan**

Sesuai SNI 3748

**6.8 Kadar air**

Sesuai SNI 3748

**7 Syarat lulus uji**

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat mutu sesuai Tabel 1

**8 Pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

**9 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama produk lemak tengkawang sebagai bahan baku